

2016 年 4 月 25 日

地上 100 メートルの日本料理「旬彩」
『美食会席 ～島根～』 販売
2016 年 5 月 1 日(日) ～ 2016 年 6 月 30 日(木)



渋谷エクセルホテル東急〔東京都渋谷区 総支配人:市原 英明〕は、日本料理「旬彩」にて 2016 年 5 月 1 日(日)～6 月 30 日(木)の期間、ディナータイムに島根の味覚を織り込んだ会席『美食会席～島根～』を販売いたします。

季節毎に地域や食材のテーマを決め、お酒にもよく合う料理をご用意する『美食会席』。本期間は島根県の浜田港で獲れる穴子、鱈、はたはたや、宍道湖の蜆など島根の美味をご堪能いただけます。島根県西部沖は暖かい対馬暖流と島根冷水域といわれる深海の冷たく栄養に富んだ海水とが混ざり合い、プランクトンが多く発生する為、豊かな漁場となっております。肉厚で特に脂がのってくる夏のはしりの穴子は山椒焼きで、鱈はつみれ汁でお楽しみいただけます。また日本有数の生産量を誇る宍道湖の蜆は大粒であることも特徴です。これは蜆そのもののだし汁でお浸しにいたしました。どの食材も、素材の味を活かした「旬彩」ならではの逸品に仕上げております。

また一面の窓の外には、眼下に渋谷の賑やかな街並みと、目線の先には新宿副都心の高層ビル群をご覧いただけます。日が長くなっていくこの季節は、黄昏に染まる夕景も日が落ちた後の煌めく夜景も美しくおすすめです。初夏の島根の味覚を地上 100 メートルの眺望とともにお楽しみください。



店内



個室 夕景

《 概要 》

■名称：『美食会席 ～島根～』

■販売期間：2016年5月1日(日)～2016年6月30日(木)

■時間：17:30～23:00 (L.O. 21:00)

■店舗：渋谷エクセルホテル東急 25階 日本料理「旬彩」

住所：東京都渋谷区道玄坂1-12-2 渋谷マークシティ内

■料金：10,500円 (サービス料、消費税込み)

*別途、個室のご用意もございます。

個室料：6～8人 5,400円 (サービス料、消費税込み)

9～16人 8,640円 (サービス料、消費税込み)

■献立：

【前菜】 宍道湖蜆 根三つ葉 新生姜浸し

花山葵と蟹のえごま酢掛け

十六島海苔と雲丹の冷やし玉蒸し

【吸物】 鱈つみれ汁 九条葱 大根 針生姜

【造里】 お造里三種盛り あしらい

【焼物】 浜田穴子の実山椒焼き 焼湯葉 蓮根金平

【進肴】 はたはたのコンフィ

独活 ミニアスパラ

オリーブ味噌掛け マイクロトマト

【煮物】 のどぐろスープ煮 春大根 五三竹 青味 柚子

【食事】 芋ご飯 【香物】 二種盛り 【留椀】 赤だし汁

【デザート】 本日のデザート

※食材の都合により、内容が変更となる場合がございます。

■予約・お問合せ先：日本料理「旬彩」 電話：03-5457-0131



本件に関するお問い合わせ先

渋谷エクセルホテル東急 販売促進パブリックリレーションズ

高田 静穂 (たかだ しずほ) ・ 須田 瑛子 (すだ えいこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL. 03-5457-0135 / FAX. 03-5457-0309

E-mail: shibuya-e.mk@tokyuhotels.co.jp